象印マホービン株式会社

〒530 大阪市北区天満1丁目20番5号 TEL. 06(356)2391

D35/12/03 BB-D35型 H-©

自動 ホームベーカリー

パンくらぶ 品番 BB-D35

取扱説明書・お料理ノート

このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。

●「取扱説明書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになったあとは、大切に保管してください。

もくじ

特長

食パンコース　焼き上がりまで3時間40分

●外皮はパリッと香ばしく、中はふんわり焼き上げます。

ソフト食パンコース　焼き上がりまで3時間30分

●外皮はやわらかく、中はキメが細かく、しっとりと焼き上げます。

生地づくりコース　生地づくりまで1時間50分

●ピザ、バターロールなど手づくりを楽しむときに

ケーキコース　焼き上がりまで約1時間30分

●チョコレートケーキやフルーツケーキなどが出きます。

安全上のご注意

ご使用の前に

※ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、「警告」「注意」の2つに分けてお知らせしています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

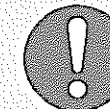
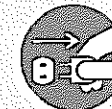
⚠警告
取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を示します。

⚠注意
取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性が想定される内容を示します。

図記号の例

△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容が描かれています。
下図の場合は「感電注意」を示します。

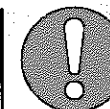
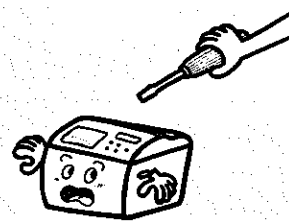
⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容が描かれています。
下図の場合は「分解禁止」を示します。

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容が描かれています。
下図の左は「差込みプラグを抜く」、右は必ず実行していただく「強制」内容です。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでもみられるところに必ず保管してください。

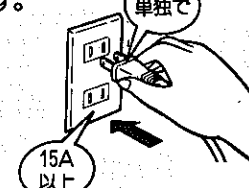
⚠警告

分解禁止

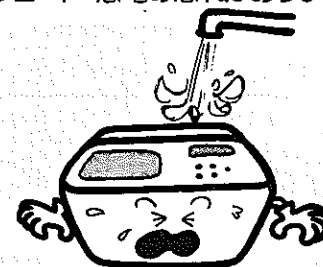
改造はしないでください。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしないでください。

火災・感電・けがの原因となります。修理は、お買い上げの販売店または、メーカー指定のお客様相談窓口にご相談ください。

コンセントを単独で使用

定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。

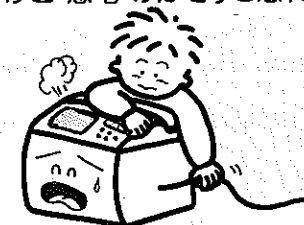
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

水場での使用禁止

水につけたり、水をかけたりしないでください。

ショート・感電の恐れがあります。

禁止

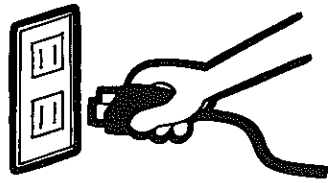
子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。

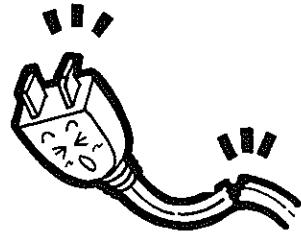
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

⚠注　意

差込みプラグを持って抜く

差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜いてください。

感電やショートして発火することがあります。

禁　止

電源コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しないでください。

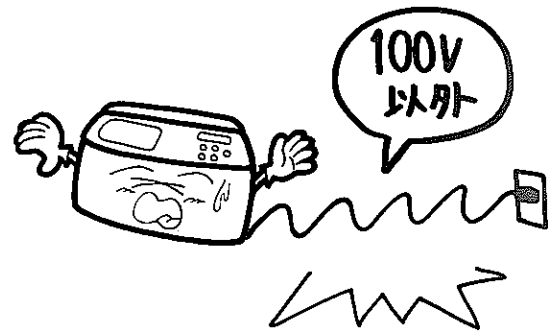
感電・ショート・発火の原因になります。

禁　止

電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。

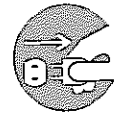
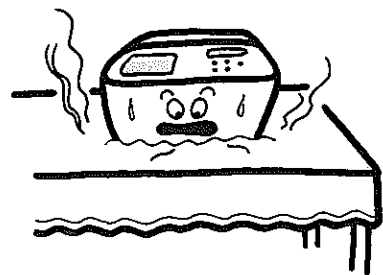
また、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

禁　止

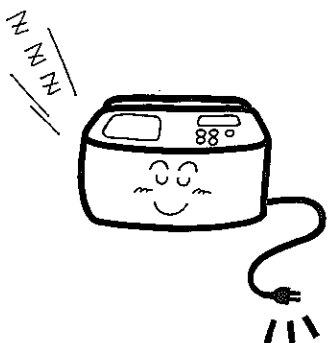
交流100V以外では使用しないでください。

火災・感電の原因となります。

禁　止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。

火災の原因となります。

差込みプラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜いてください。

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

⚠注　意

接触禁止

蒸気口に手を触れないでください。やけどをすることがあります。

特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

接触禁止

使用中や使用直後は高温部に触れないでください。

高温ですのでやけどの原因となります。

お願い

焼き上げ後パンケース、庫内、ハネ、ふたなど熱くなっていますのでパンケースを取り出すときはミトンやふきんを使ってください。

（やけどの恐れ）

直射日光のあたる所また火気や湿気のある所では使用しないでください。

（故障の原因）

本体の回転穴に指を入れないでください。

（けがの原因）

次の場合も故障の原因になります。

- 異物をつけたままにしないでください。
- うどん、パスタの生地づくりや、もちづくりなどには使わないでください。
- 決められた容量以上入れないでください。
- パンケースを変形させないでください。
- パンケースの連結部を水につけないでください。

庫内はいつも清潔にしてください。

- 汚れやカスをためたままにしていると、こげることがあります。

各部のなまえ

パンケース

ハネ ●回転軸に合わせて抜き差ししてください。

ハンドル

回転軸 ●内側にあります。

ガラス窓

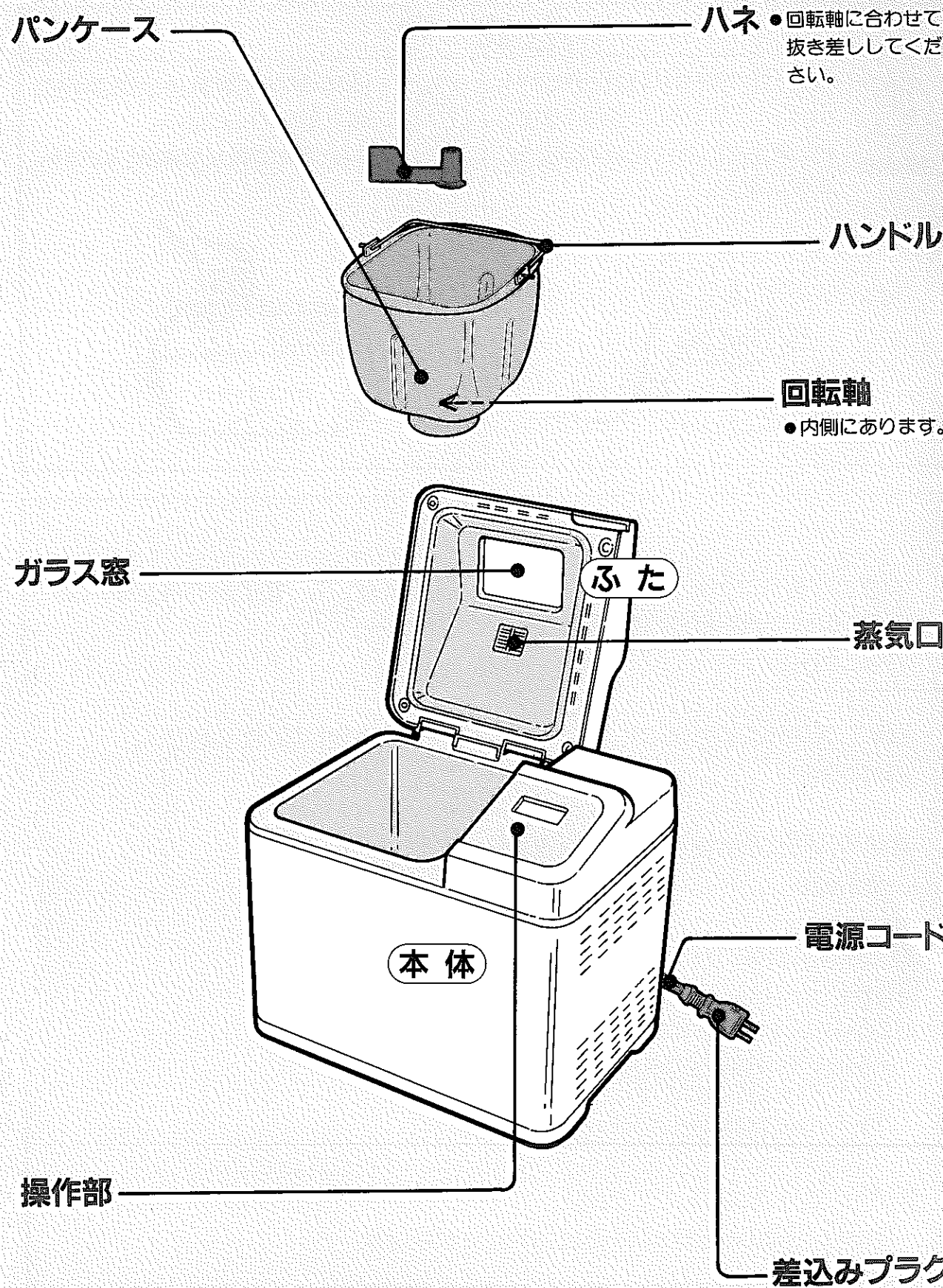
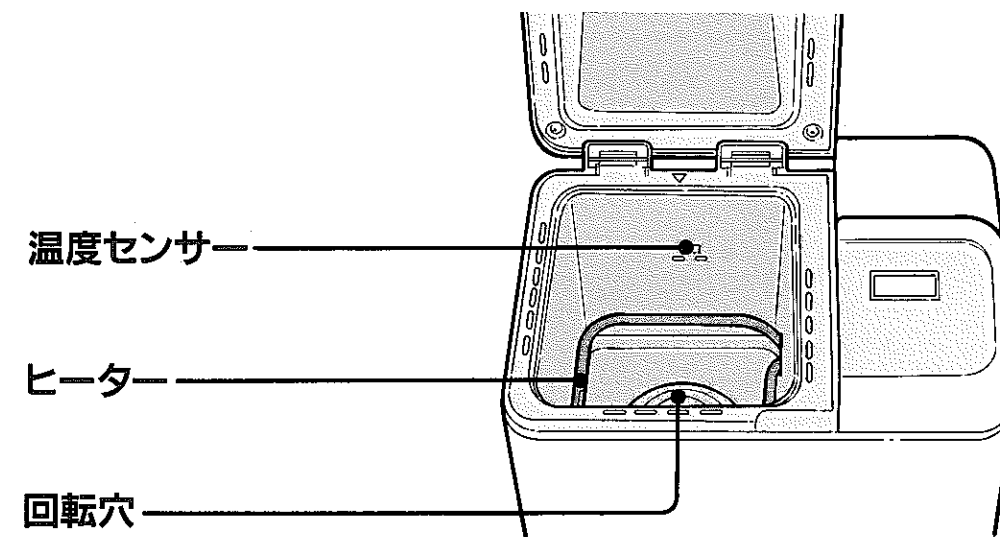
ふた

蒸気口

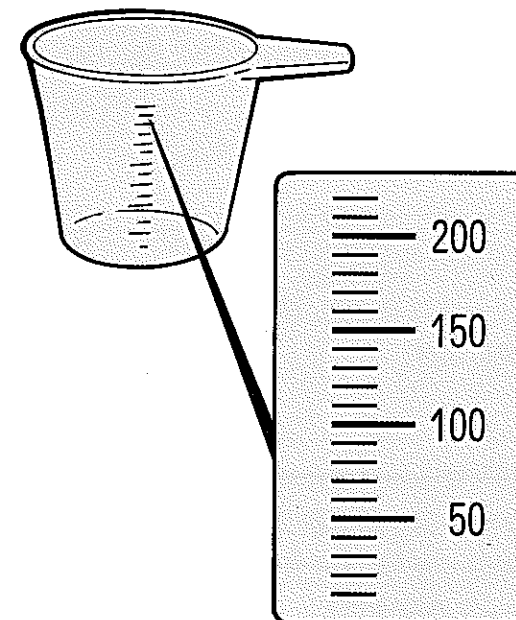
本体

電源コード

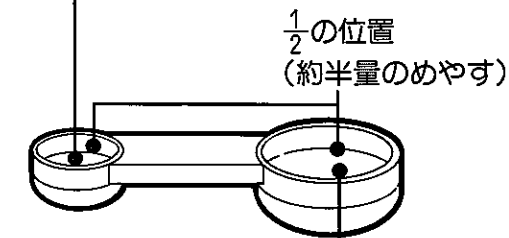
操作部

差込みプラグ

庫　　　内

付　　　属　　　品

計量カップ

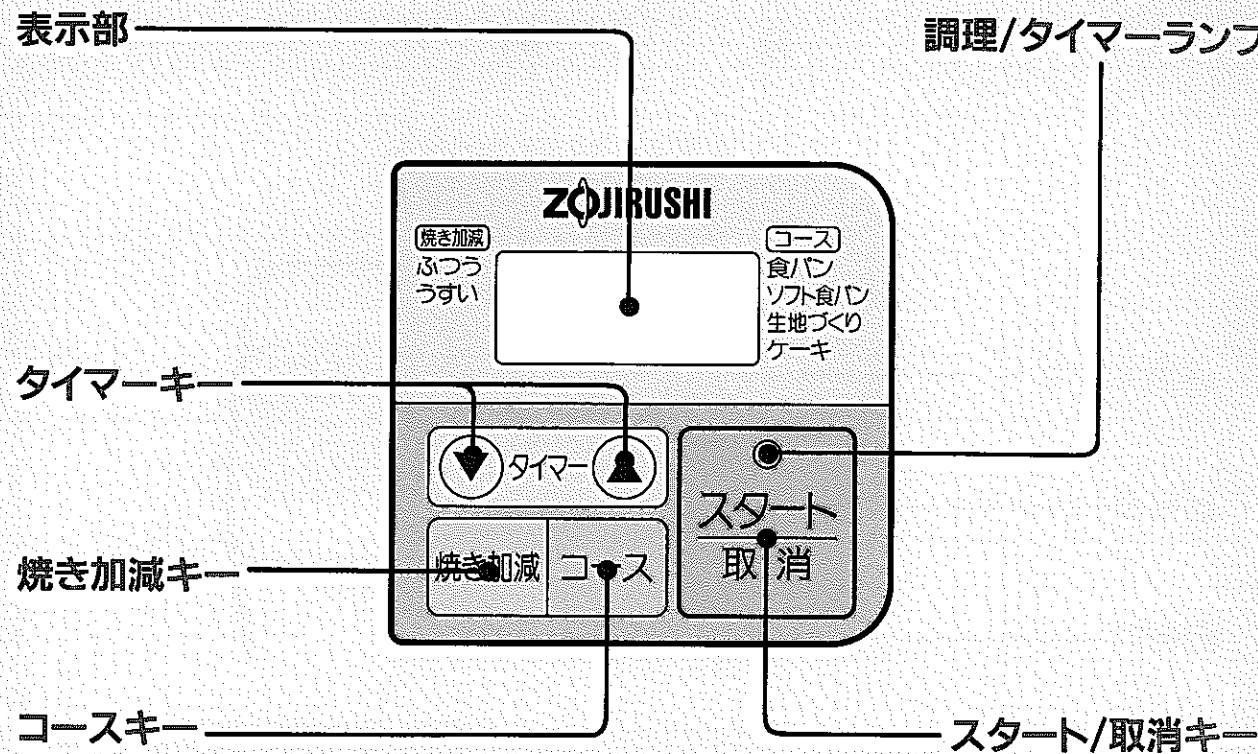
水などを計るときに使用します。

スプーン

小(S)すりきり一杯約4.5mL

$\frac{1}{2}$の位置
(約半量のめやす)

大(L)すりきり一杯約14mL

〈すりきり一杯当たりの重さのめやす〉

	小(S)	大(L)
ドライイースト	約3g	——
塩	5g	——
スキムミルク	——	約6g
砂　　　糖	——	8g

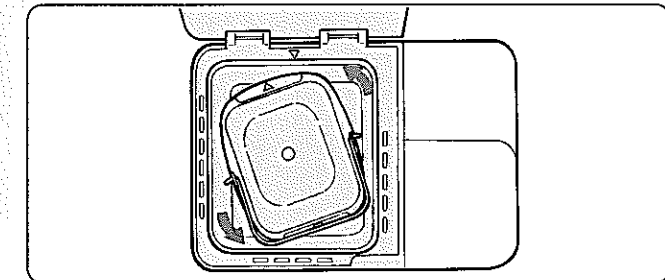
操作部の表示とはたらき

※キーは「ピッ」と音がするまで確実に押してください。

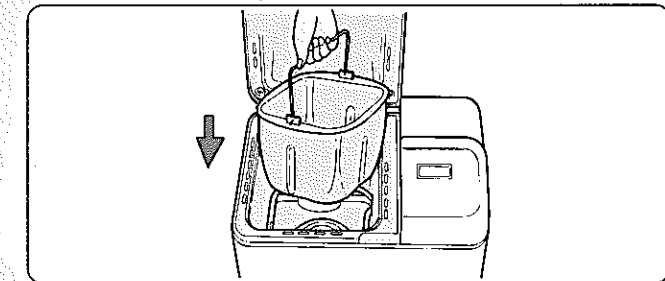
キー表示	はたらき
コース	お好みのコースを選ぶときに押します。
焼き加減	お好みの焼き加減にするときに押します。 （食パンコースのみ）
○ スタート 取消	調理やタイマーをスタートするとき、調理が終ったときや調理を取り消すときに押します。
▼タイマー▲	焼き上がりまでの時間をセットするときに押します。 （生地づくりコース、ケーキコースは使えません。） ▼を押すごとに10分単位で減り、▲を押すごとに10分単位で増えます。（4時間30分～13時間まで）

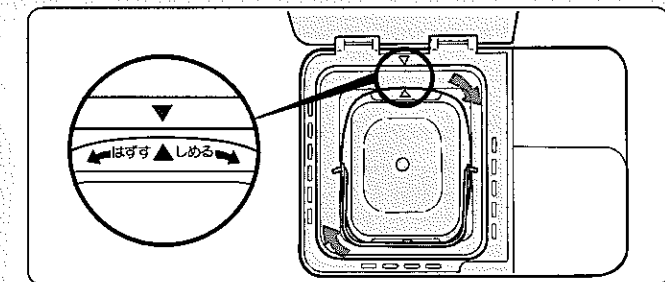
各部の扱い方

パンケース

取り出し方

パンケースを「はずす」の方向に回し、取り出します。

取り付け方

①パンケースを庫内中央に入れます。

②パンケースの「しめる」の方向に回し、本体のマーク（▼）とパンケースのマーク（▲）を合わせてセットします。

※ヒーターに当たらないようにご注意ください。

ハネ

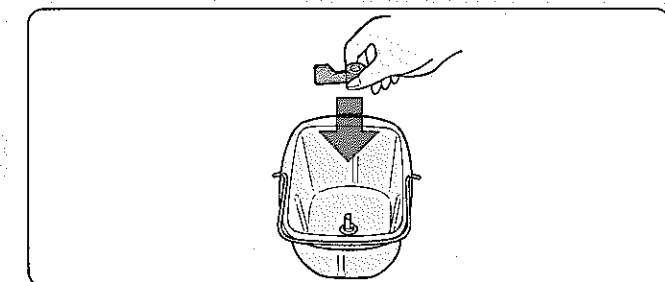
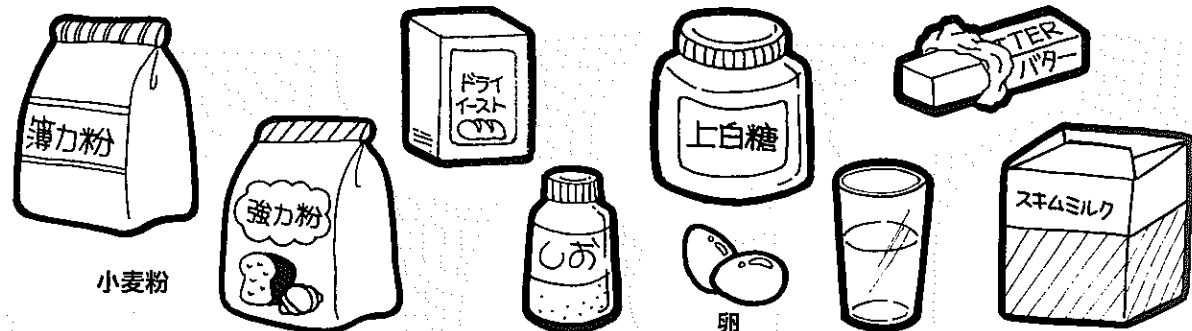
取り付け方

回転軸とハネの穴の形を合わせ確実に取り付けます。

※ハネは確実に取り付けてください。

パンとケーキづくりの材料と道具

材　　料

小麦粉
卵

小麦粉

- パンづくりは一般にたんぱく質の多い強力粉を使います。(パンの種類により薄力粉を混ぜることもあります。)
- 水でねると"グルテン"が形成されて空気を包むのでパンがふくれます。

塩

イーストの働きをコントロール

- 生地のグルテンを安定させます。また、発酵しすぎを押さえる役目もします。

スキムミルク

光沢や風味を良くする！

- パンの光沢や風味を良くし、パンの柔らかさを保ちます。

ドライイースト

パンづくりに一番必要なもの！

- 予備発酵のいらないものを使います。適度な温度・水・糖分を与えると活動して、炭酸ガスをつくります。

砂　糖

イーストの発酵を助ける！

- 焼き色や風味を良くし、パンのやわらかさを保ちます。

バター

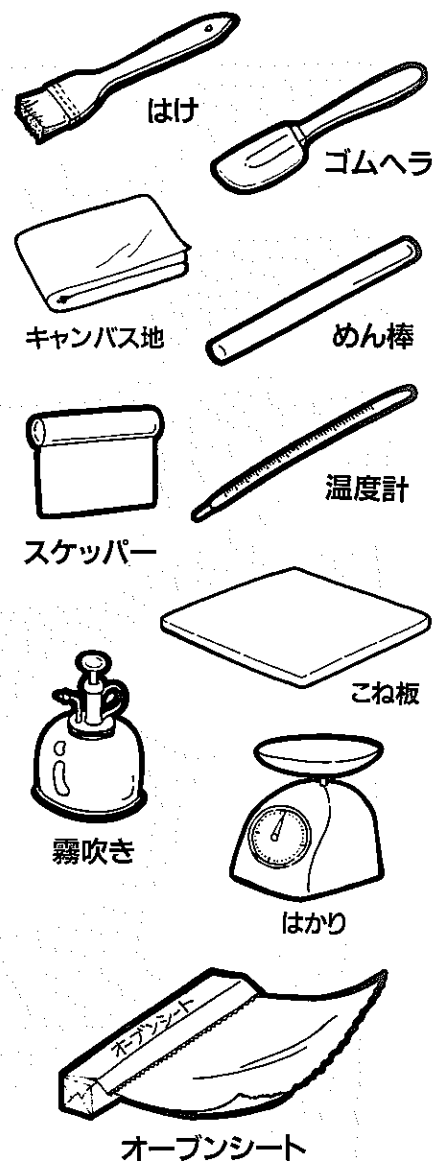
パンが固くなるのを防ぎます！

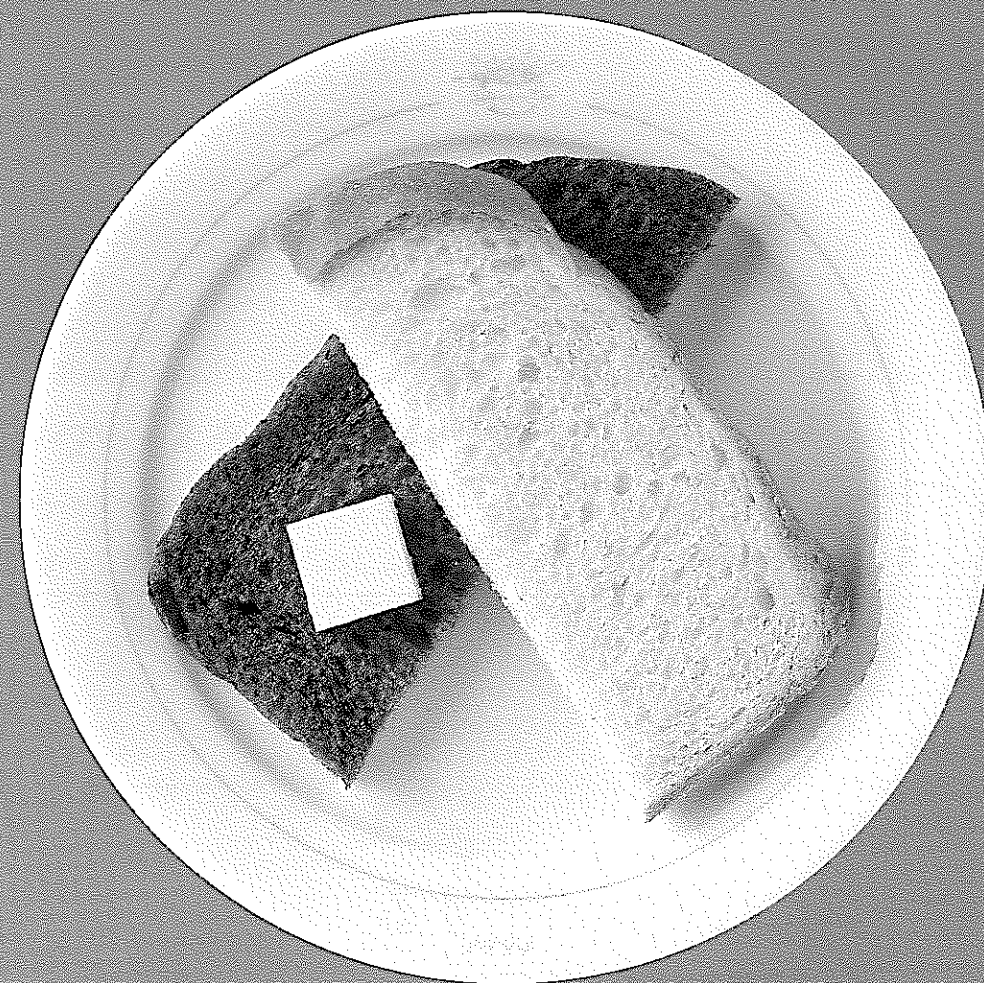
- やわらかく、ツヤのあるパンに仕上げます。

水

卵

道　　具

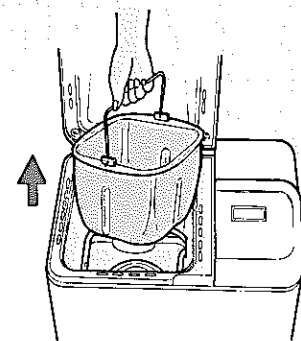
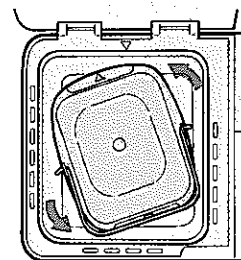
はけ
ゴムヘラ
キャンバス地
めん棒
スケッパー
温度計
こね板
霧吹き
はかり
オーブンシート

食パンコース

ますは、基本の食パンをつくってみましょう。

食パン

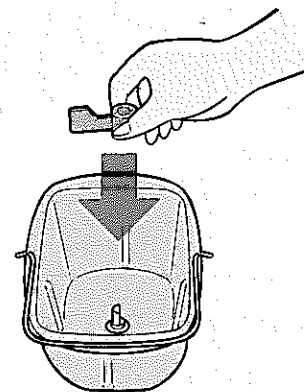
材料（1斤分）		
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	L 2
スキムミルク	6g	L 1
塩	5g	S 1
バター	10g	
ドライイースト	3g	S 1

♦ L1は、付属のスプーン(L)ですりきり一杯
S1は、付属のスプーン(S)ですりきり一杯
を表わしています。

1 パンケースを取り出す

パンケースを「はずす」の方向に回し、取り出します。

2 パンケースにハネをセットする

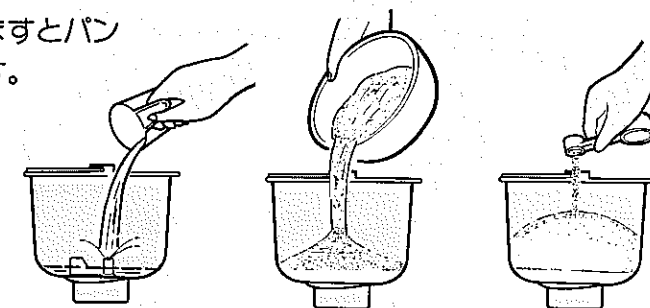
回転軸とハネの穴の形を合わせ確実に取り付けます。

※確実に取り付けないとうまく出来ないことがあります。

3 パンケースに材料を正確に計量し入れる

①水を入れます。

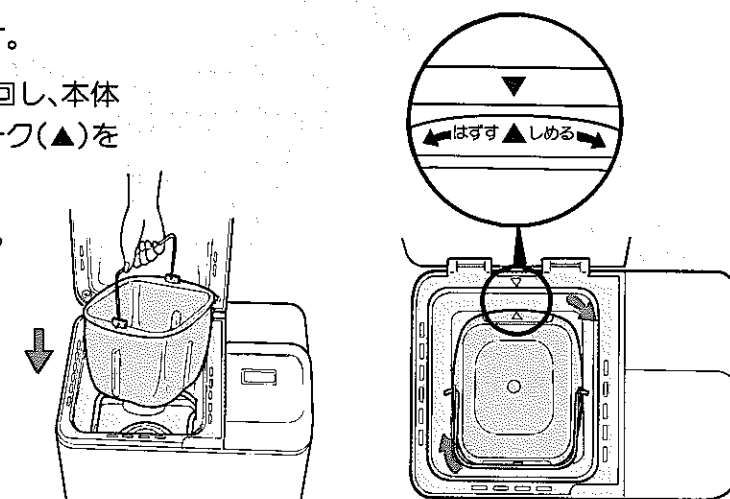
②強力粉・砂糖・スキムミルク・塩・バターを入れます。

③ドライイーストを入れます。ドライイーストは、水にふれないように粉の中央に入れます。

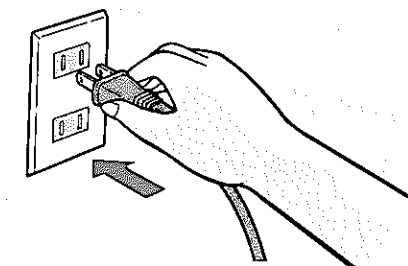
※水の中にドライイーストが入りますとパンがうまく出来ないことがあります。

4 パンケースを入れ、ふたを閉める

①パンケースを庫内中央に入れます。

②パンケースの「しめる」の方向に回し、本体のマーク(▼)とパンケースのマーク(▲)を合わせてセットします。

③ハンドルを倒し、ふたを閉めます。

5 通電する

① 3：40 が点滅します。

②キーを操作すると点灯に変わります。

6 スタートさせる

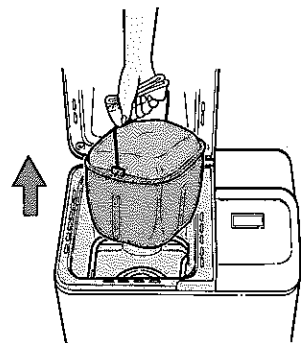
①食パンコースになっているか確認し、焼き加減キーを押し「ふつう」・「うすい」どちらかを選びます。

②スタート/取消キーを押します。
- 調理/タイマーランプが点灯します。
- 20分間予熱後、コネがスタートします。

- 出き上がりは3時間40分後です。

※焼き上げ中は、本体が熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

7 パンケースを取り出す

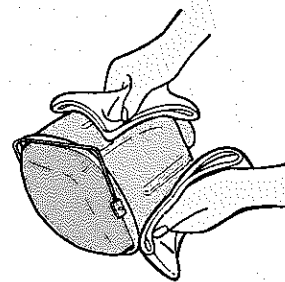
ブザーが鳴り調理/タイマーランプが点滅したらスタート/取消キーを押し、ふたを開けてミトンやふきんなどを使ってハンドルを持ち、パンケースを「はずす」の矢印の方向に回し、取り出します。

- ブザーが鳴り終ってもスタート/取消キーを押さない場合、60分間保温します。できるだけ早く取り出してください。

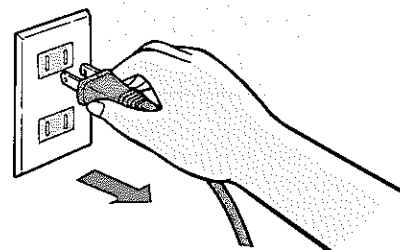
※熱くなったパンケースを本体の上や熱に弱い敷物などの上に置かないでください。本体や敷物の破損の原因になります。

8 パンを取り出す

パンケースを逆さにし、底部を持って数回振り、パンを取り出します。

※やけどをしないように注意して取り出してください。

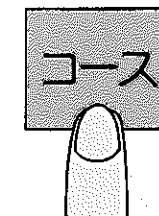
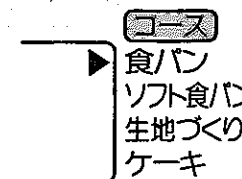
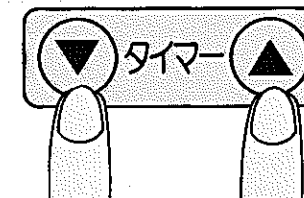
パンといっしょにハネがはずれてしまった場合、熱くなっていますので、はしなどで取り除いてください。

9 使用後は

差込みプラグを持って、コンセントから抜きます。

食パン・ソフト食パンに使えます。

- 焼き上がりまでの時間を、10分単位でセットできます。

食パン	4時間30分～13時間
ソフト食パン	4時間30分～13時間

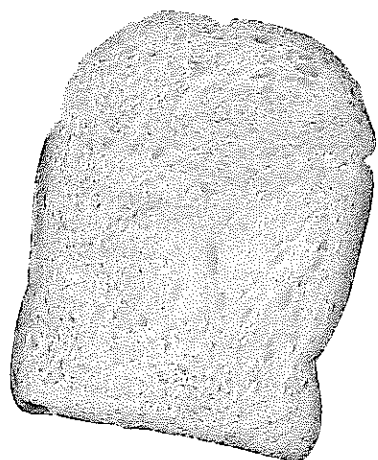
セットのしかた

1 コースキーで食パン・ソフト食パンのいずれかを選ぶ

2 タイマーキーで時間を合わせる

3 スタート/取消キーを押す

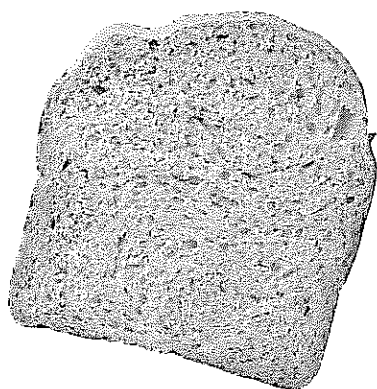
調理/タイマーランプが点灯します。
焼き上がりまでの残り時間を1分単位で表示します。

お願い

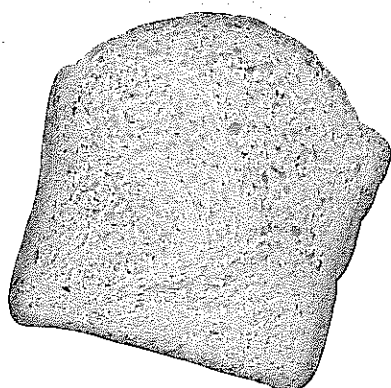
次のような材料を使用した場合にはタイマーを使わないでください。

- 牛乳・ジュース・野菜・卵などの入ったメニューは、腐敗することがあります。

全粒粉パン

材料(1斤分)		
水	210mL	
強力粉	260g	
全粒粉	30g	
砂糖	16g	L2
スキムミルク	6g	L1
塩	5g	S1
バター	10g	
ドライイースト	3g	S1

つくり方
材料を全てセットし、「食パン」と同じ要領でつくります。

ライ麦パン

材料(1斤分)		
水	180mL	
強力粉	200g	
ライ麦粉	80g	
砂糖	5.4g	S2
スキムミルク	12g	L2
塩	5g	S1
バター	12g	L1
ドライイースト	3g	S1
キャラウェイシード		S1

つくり方
材料を全てセットし、「食パン」と同じ要領でつくります。

胚芽パン

材料(1斤分)		
水	180mL	
強力粉	250g	
胚芽	30g	
砂糖	5.4g	S2
スキムミルク	12g	L2
塩	5g	S1
バター	12g	L1
ドライイースト	3g	S1

つくり方
材料を全てセットし、「食パン」と同じ要領でつくります。

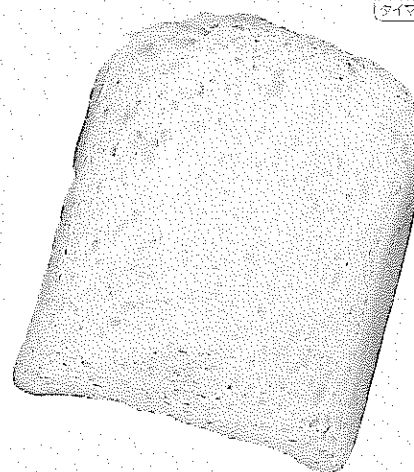
このマークは?

タイマーが使えないマークです。

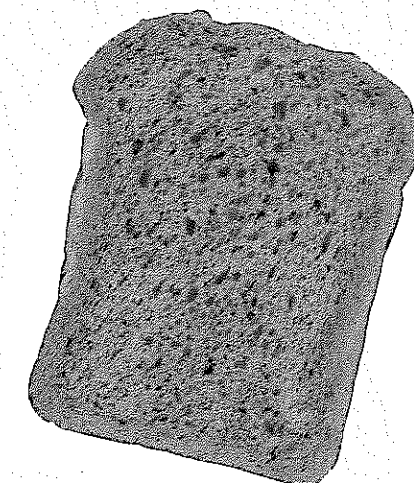
焼き加減を指定するマークです。

ほうれん草パン

材料(1斤分)		
水	170mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	L2
スキムミルク	6g	L1
塩	5g	S1
バター	10g	
ドライイースト	3g	S1
ほうれん草	50g	

つくり方
❶ほうれん草は、葉先のやわらかい部分をゆでて、みじん切りにして水けをしぼります。水けをしぼったものは25g前後になります。
❷材料を全てセットし、「食パン」と同じ要領でつくります。

かぼちゃパン

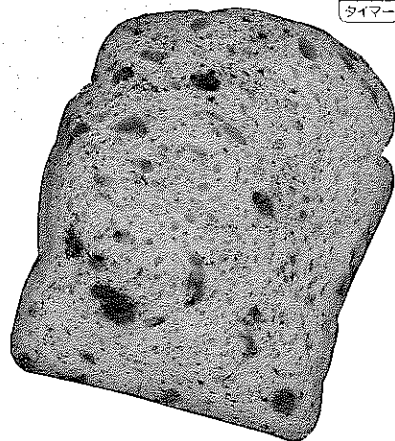
材料(1斤分)		
水	170mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	L2
スキムミルク	6g	L1
塩	5g	S1
バター	10g	
ドライイースト	3g	S1
かぼちゃ	50g	

つくり方
❶かぼちゃは、ゆでてつぶします。きれいな黄色に仕あげたい場合は、皮をむきます。
❷材料を全てセットし、「食パン」と同じ要領でつくります。

チョコレートパン

材料(1斤分)		
水	200mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	L2
スキムミルク	6g	L1
塩	5g	S1
バター	10g	
ドライイースト	3g	S1
ココア	2g	S1
チョコチップ	50g	

つくり方
材料を全てセットし、「食パン」と同じ要領でつくります。

ぶどうパン

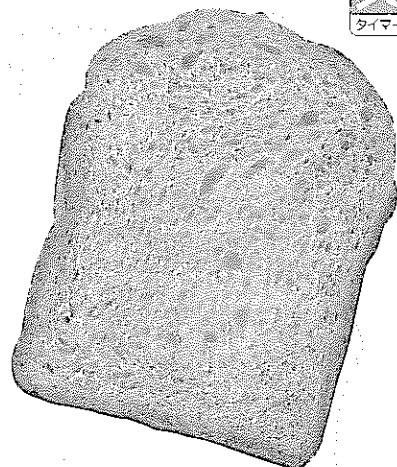
タイマー

材料（1斤分）		
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	L 2
スキムミルク	6g	L 1
塩	5g	S 1
バター	10g	
ドライイースト	3g	S 1
干しぶどう	70g	

つくり方

❶材料を全てセットし、「食パン」と同じ要領でつくります。

◈ラム酒漬けの干しぶどうを使うと、いっそう風味が良くなります。

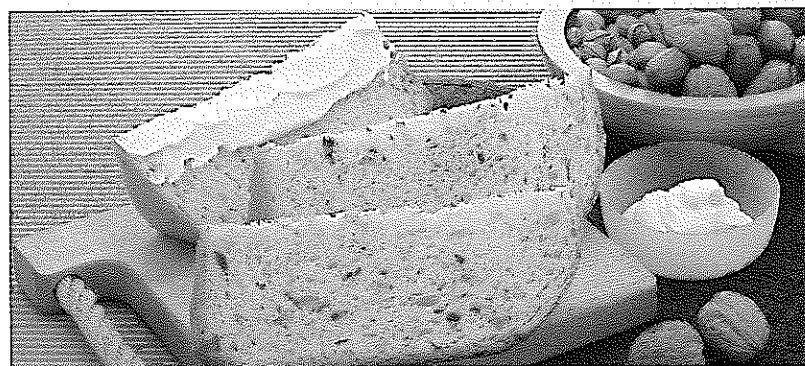
アップルパン

タイマー

材料（1斤分）		
アップルジュース（100%果汁）	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	8g	L 1
スキムミルク	6g	L 1
塩	5g	S 1
バター	10g	
ドライイースト	3g	S 1
シナモン		S½

つくり方 うすい 焼き加減

材料を全てセットし、「食パン」と同じ要領でつくります。

パネトーネ

タイマー

材料（1斤分）		
水	100mL	
卵	約100g	中2個
強力粉	240g	
薄力粉	50g	
砂糖	16g	L 2
塩	5g	S 1
バター	70g	
ドライイースト	3g	S 1
コアントロー	21mL	L 1½
バニラエッセンス		S½
レモンエッセンス		S¼
アニスシード		S⅔
ドライフルーツ115g（干しぶどう60g・干しパパイヤ20g・オレンジピール25g・アンゼリカ10g）		

つくり方 うすい 焼き加減

❶ドライフルーツはみじん切りにしておきます。

❷①以外の材料を「食パン」と同じ要領でセットします。

❸コース キーで**「食パン」**に合わせ、スタート キーを押します。

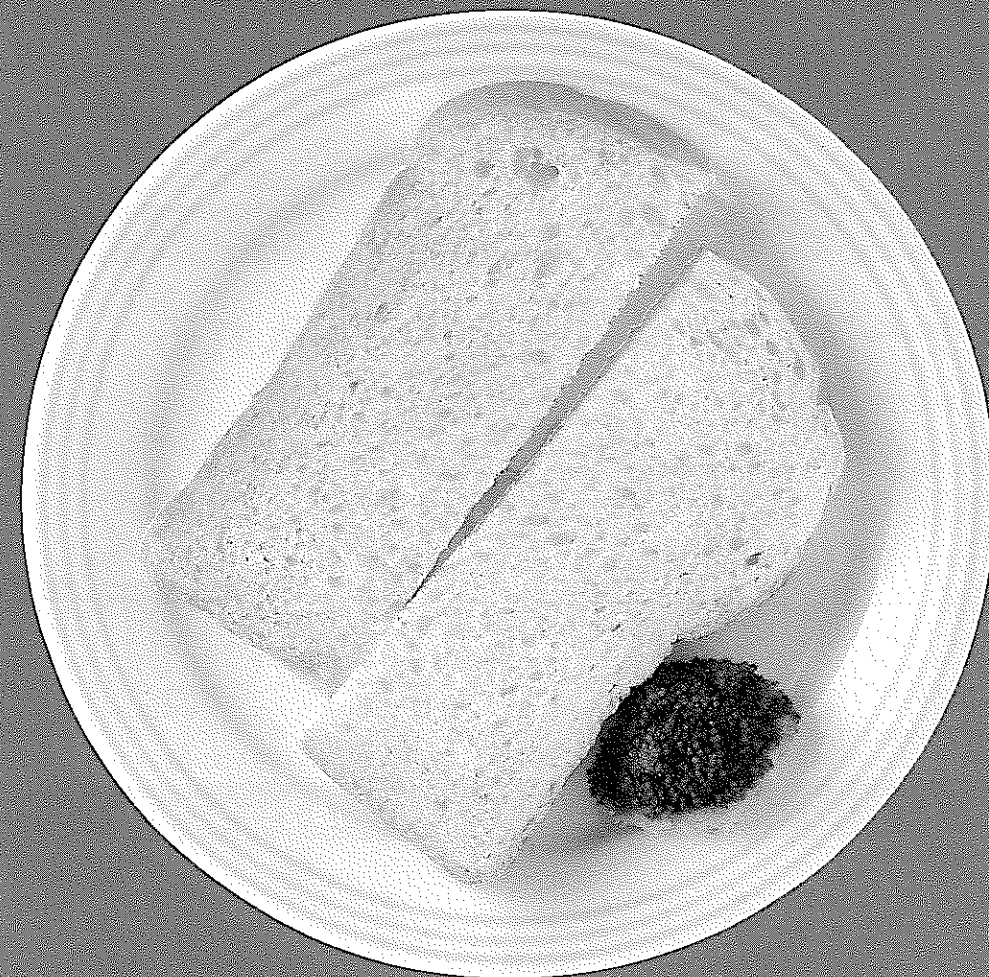
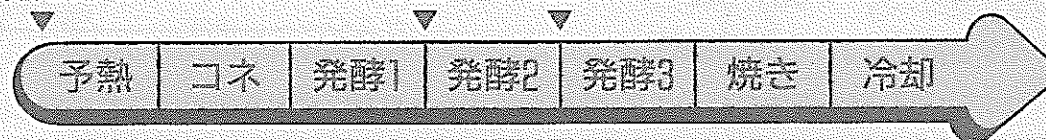
❹約40分後、パネル表示が 3:00 になったら、ふたをあけ、ドライフルーツを加えます。ふたはすぐに閉めてください。

◈干しパパイヤは他のフルーツでも可

ブランデーの香り高いクリームチーズを添えて

クリームチーズ200gを室温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと粉砂糖大さじ2をまぜ合わせます。ブランデー大さじ3〜4でのばして、パネトーネにつけていただきます。

ソフト食パンコース

ふんわりおいしい、人気のソフト食パン

ソフト食パン

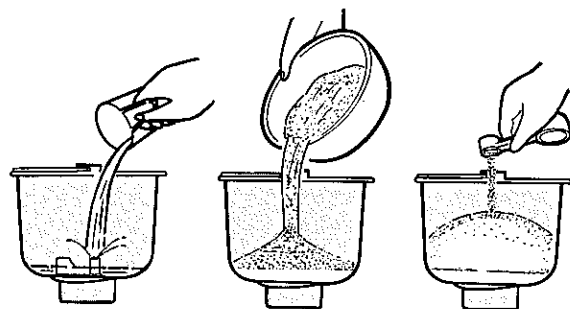
材料(1斤分)		
水	200mL	
強力粉	260g	
薄力粉	20g	
砂糖	16g	L 2
スキムミルク	12g	L 2
塩	5g	S 1
バター	20g	
ドライイースト	3g	S 1

1～2までは食パンコース(11ページ)と同じ手順で行ってください。

3 パンケースに材料を正確に計量し入れる

①水を入れます。

②強力粉・薄力粉・砂糖・スキムミルク・塩・バターを入れます。

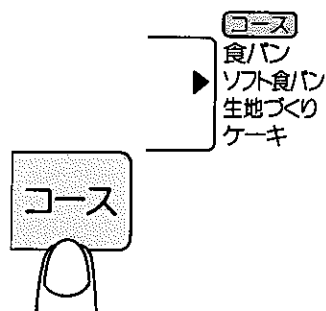
③ドライイーストを入れます。ドライイーストは、水にふれないように粉の中央に入れます。

※水の中にドライイーストが入りますとパンがうまく出来ないことがあります。

4～5までは食パンコース(12ページ)と同じ手順で行ってください。

6 スタートさせる

①コースキーを押し、ソフト食パンを選びます。

3：30 が表示されます。

※焼き加減キーは使えません。

②スタート/取消キーを押します。

- 出き上がりは3時間30分後です。
- 調理/タイマーランプが点灯します。
- 20分間予熱後、コネがスタートします。

※焼き上げ中は、本体が熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

7～9までは食パンコース(13ページ)と同じ手順で行ってください。

生地づくりコース

成形や焼き上げを手づくりで楽しみましょう。

工程 1時間50分